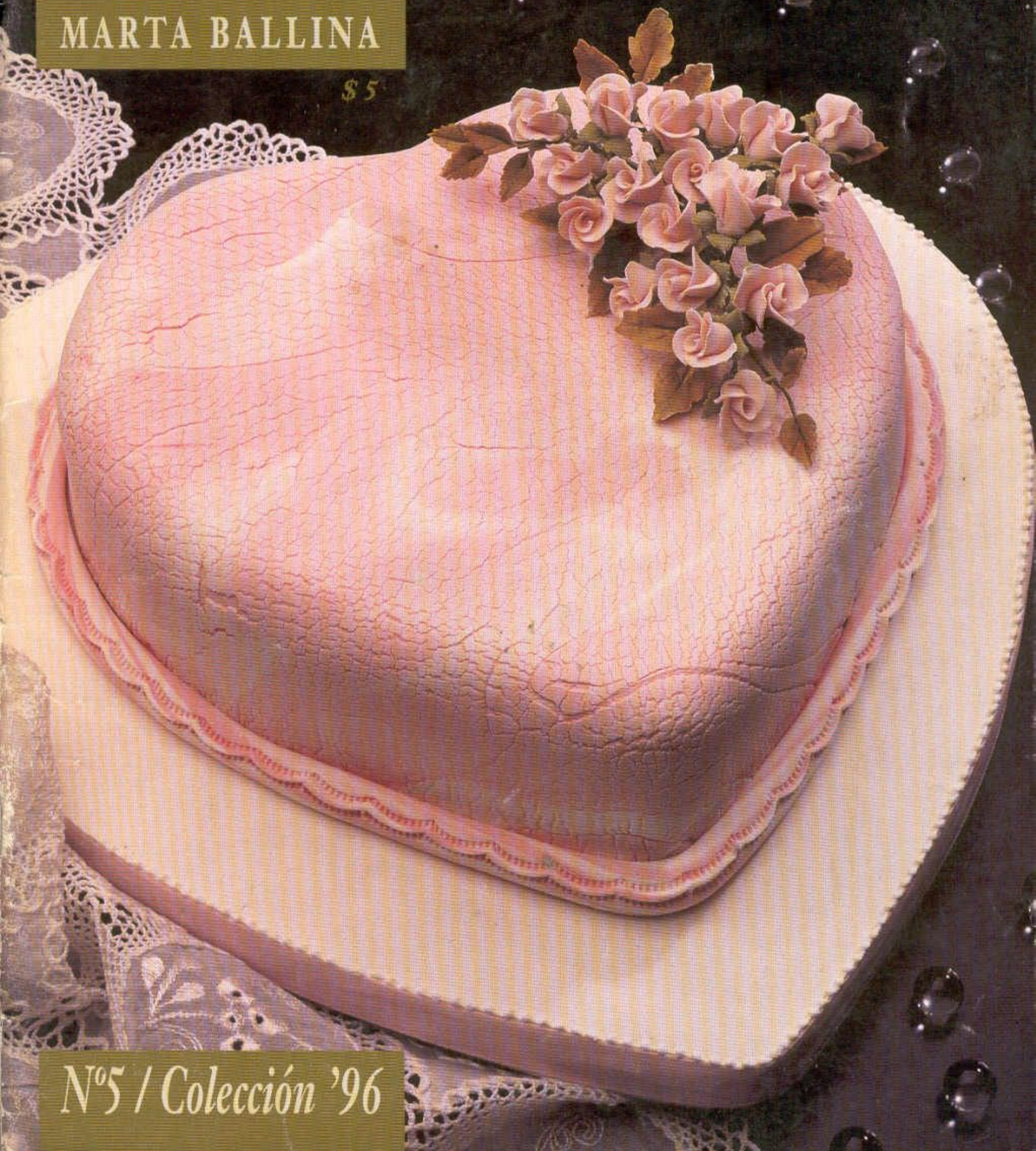


DECORANDO
TORTAS

MARTA BALLINA

\$5



Nº5 / Colección '96

Cobertura para tortas Ballina



¿Tiene que forrar una torta y no
tiene tiempo de preparar la pasta?

Viene lista para usar,
en 10 diferentes
colores y con
delicioso sabor a
chocolate.

Solicítela en su cotillón amigo en sus
prácticas bolsitas de 1/2 y 3/4 kg.



DECORANDO
TORTAS
MARTA BALLINA

Nº 5 - Colección '96

Idea y Autoría
Marta H. Ballina

Directora
Marta H. Ballina

Fotografía
Juan Carlos Kloc,
Fotografía publicitaria

Taller artesanal
Marcela Sánchez

Además colabora:
Marcela Capó

Dibujos
Alfredo "Chino" Yuen

Diseño y diagramación
Paula Figueroa
Carlos Veiga

Redacción
Marcelo Torres

Corrección
Gabriel Valeiras

Fotocromos
Cromo's Internacional S.A.

Representante en Córdoba
Instituto Budano
Caseros 329 (5000) Córdoba

Prohibida la reproducción
parcial o total por cualquier
medio -electrónico o
mecánico- del contenido de
esta publicación. Registrada
en la Dirección Nacional del
Derecho de Autor bajo el
número 388.087.

Impresa en Argentina,
en junio de 1996 por
Arcángel Maggio e hijo s.r.l.

Esta es una publicación de
Ediciones Ballina S.A.
Bulnes 838
(1176) Capital Federal
Argentina Tel. 863-1438

Minitorzas con payasos



MINITORTAS CON PAYASOS



Payasitos

Pintar el interior de una manga con tres rayas de colorantes comestibles, llenarla con glacé y usar boquilla para flores goteadas (o drops). Sobre papel manteca presionar la manga, haciendo un pequeño zigzag, hasta formar el cuerpo.

Usando boquilla rizada, decorar los brazos y las piernas de la misma forma. Realizar volados en los pies, brazos y cuello con glacé en manga con boquilla de volados. Dejar secar.

Modelar la cabeza con una bolita de mazapán y, con un palillo, marcar dos orificios para los ojos. Modelar una bolita para la nariz y pegarla con clara.

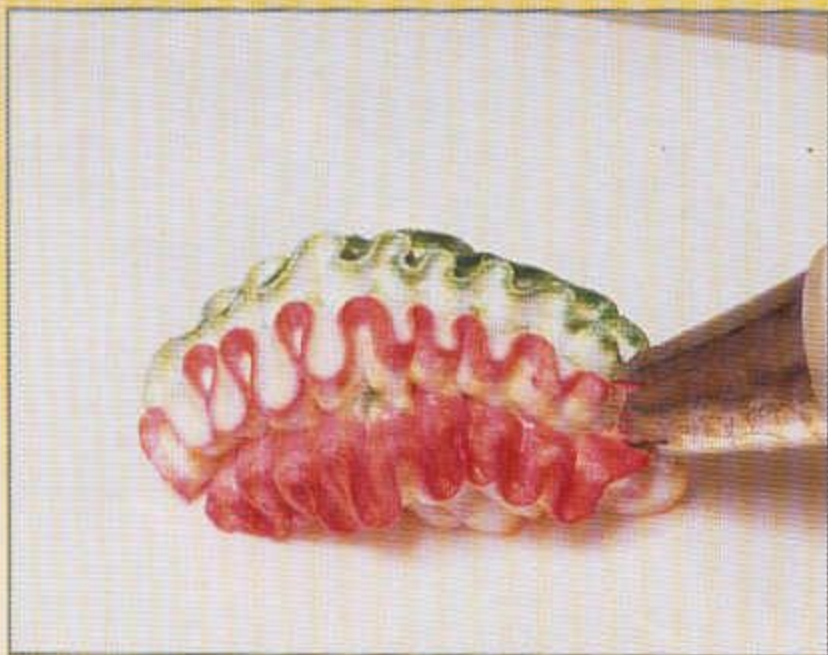
Rellenar los ojos con un puntito de glacé y pintar con blanco alrededor de la boca. Decorarla con una línea de glacé rojo en cartucho. Dejar secar.

Decorar el pelo con glacé en cartucho de varios colores o en manga con

Para que el glacé salga de la manga veteado, pintar el interior de la misma con tres rayas de colorantes comestibles y luego colocar el glacé sin teñir.

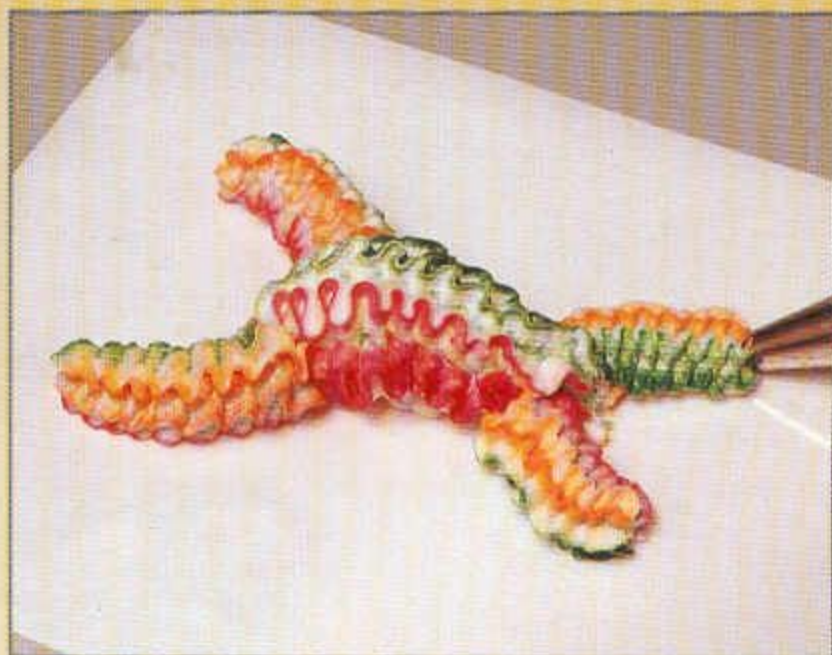


Payasitos



1

Llenar la manga con glacé y, con boquilla para flores goteadas (o drops), presionar haciendo un pequeño zigzag para formar el cuerpo.



2

Realizar los brazos con una manga con boquilla rizada, realizando también un movimiento de zigzag. Luego, decorar las piernas de la misma forma.

boquilla de pastito. Modelar los pies y las manos con mazapán y también algunos sombreros. Dejar secar aproximadamente 24 horas y despegar del papel.

Estos payasitos se pueden decorar en varias posiciones y algunos, inclusive, pueden decorarse sobre la misma torta. Por ejemplo, para hacer un payasito sentado, decorar un conito para el cuerpo, modelar y pegar la cabeza y decorar los brazos y las piernas.

Decoración

Preparar bandejas con discos de telgopor o cartón de 15 cm de diámetro, forrados con papel aluminio. Para decorarlas, pegarles un volado de cintas todo alrededor (ver Suplemento Moldes).

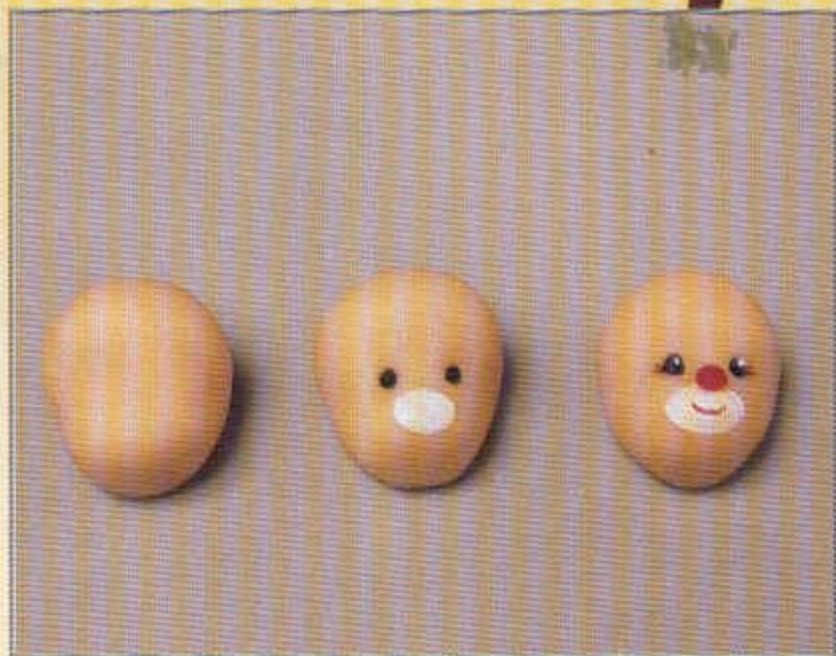
Aparte, preparar una torta, rellenarla, enfriarla bien y luego cortar porciones circulares, de aproximadamente 9 cm de diámetro, con un cortante. Pegar cada una, con dulce de leche de reposte-

ría, sobre una base forrada con papel aluminio.

Untar las tortitas con merengue italiano (ver pág. 87), dando golpecitos con la espátula o cuchara para formar picos. Trasladar a las bandejas y espolvorear con grana. Pegar los payasitos.

Nota

Los payasitos se decoran en diferentes posiciones: sentados, trepándose o metidos en el merengue. En este caso, sólo debe modelarse la cabecita y decorar brazos y piernas directamente en el merengue.



3

Modelar la cabeza con una bolita de pasta color piel. Marcar los orificios para los ojos y rellenarlos con un puntito de glacé. Pintar la boca con blanco. Para hacer la nariz, pegar una bolita.

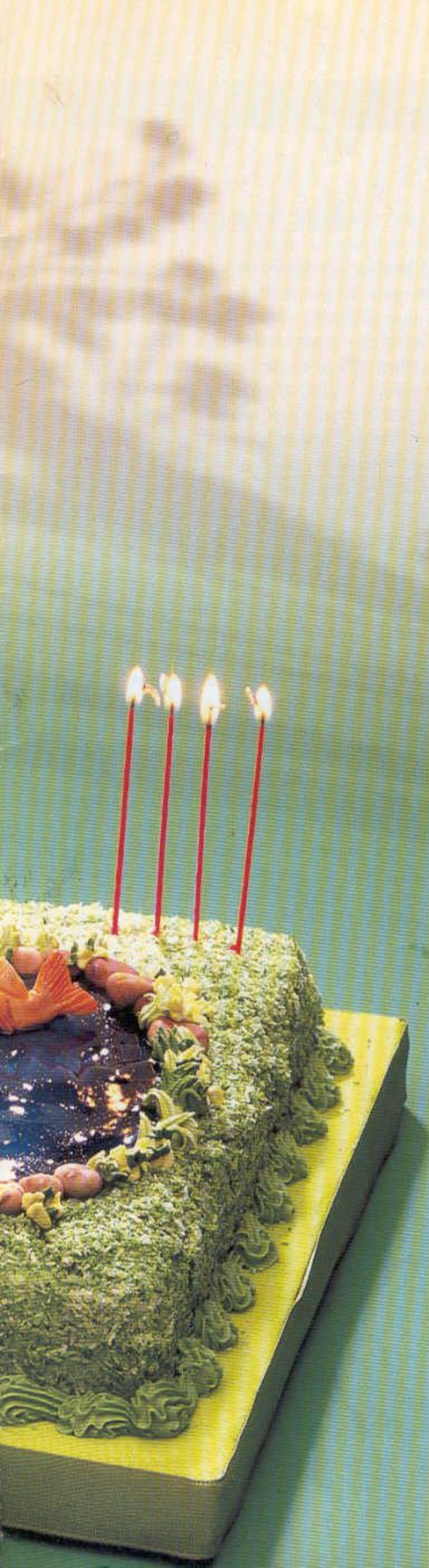


4

Pegar la cabeza al cuerpo y decorar el pelo con boquilla de pastito. Decorar con volados el extremo de las mangas, de las piernas y el cuello.

Día de pesca





Arbol

Preparar un pionono y pegarlo con dulce de leche, en forma vertical, sobre una base de cartón forrada con papel aluminio (ésta debe poseer la forma adecuada para ubicar también al conejo que está apoyado contra el tronco). Pinchar grisines para formar las ramas.

Preparar crema de chocolate (ver receta) y colocarla en manga con boquilla rizada. Decorar el árbol, haciendo la textura y nudos de la corteza. Llevar a la heladera hasta que la crema solidifique. Luego, con glacé en manga con boquilla de hojas –en dos tonos de verde–, decorar hojitas sobre las ramas.

Conejo

Modelar el cuerpo en mazapán a partir de una perita, pegándola directamente al árbol con glacé. Insertar un palillo que sobresalga en la parte superior. Modelar la cabeza con una bolita y pegarle una más pequeña, con clara, para formar el hocico. Insertarla en el palillo y pegarla al árbol y al cuerpo con glacé. Dejar secar y retirar el palillo.

Modelar las patas a partir de un conito, doblándolo en la punta para formar el pie. Marcar los dedos con un palillo. Modelar los brazos con dos rollitos, doblarlos para marcar los codos y pegarlos al cuerpo con clara. Marcar los dedos con un palillo. En el sector de los ojos, pegar con clara dos óvalos de mazapán para formar los párpados.

Para hacer las orejas, modelar dos conitos, aplanarlos y pegarlos a la cabeza. Hacer la nariz con una bolita de mazapán oscuro. Decorar el pelo y los dientes con glacé blanco en cartucho.

Con colorante comestible rosa, matizar las patas, la cara y las orejas.

La caña de pescar es un palillo de brochette pintado con colorante, al que se le pegó un hilo de coser. Luego trasladar a la torta.

DIA DE PESCA

1

Preparar un pionono y pegarlo con dulce de leche, en forma vertical, sobre una base de cartón forrada con papel aluminio. Pinchar grisines para formar las ramas.



2

Preparar crema de chocolate y colocarla en manga con boquilla rizada. Decorar el árbol, formando la corteza. Llevar a la heladera hasta que la crema solidifique.



3

Con glacé en manga con boquilla de hojas, en dos tonos de verde, decorar hojitas sobre las ramas.



4

CONEJO: modelar el cuerpo en mazapán a partir de una perita, pegándolo directamente al árbol con glacé.



Decoración

Preparar una torta rectangular de 26 cm por 36 cm, rellenarla y pegarla con dulce de leche sobre una base de cartón forrada con papel aluminio. Untar la torta con dulce de leche o con merengue italiano teñido de verde (ver receta) y espolvorearla con coco rallado teñido de verde. Para teñir, si se usa colorante comestible en pasta, diluirlo en 1 cucharadita de agua y mezclarlo con la mano con el coco rallado hasta lograr un color uniforme. Si se usa colorante líquido, mezclar directamente con el coco.

Trasladar a una bandeja de 32 cm por 42 cm y decorar el contorno con una guarda de glacé verde en manga con boquilla rizada.

Aparte, estirar fondant extendido y cortar el lago. Ubicarlo sobre el merengue y, todo alrededor, espolvorear con coco rallado teñido. Agregar piedritas modeladas con mazapán y decorar con merengue en manga con boquilla de pastito para formar una barrera de contención. Modelar peces con mazapán y pegarlos con glacé. Luego llenar el lago con mermelada coloreada de azul (ver receta).



Mermelada coloreada

Adquirir mermelada de pera, naranja o manzana, eligiendo siempre las más claras y de mayor transparencia.

Pasar la misma por un tamiz. Luego, separarla en pots y colorear cada uno con colorantes vegetales.

Finalmente, rellenar el sector del lago, utilizando un cartucho o un recipiente para verterla.

Ubicar el árbol con el conejo. Para decorar el pie del árbol, se pueden recortar florcitas de fondant extendido de diferentes colores con cortante nomeolvides y de flores de cinco pétalos.

También se puede modelar un baldecito en mazapán y algunos peces saliendo de él.

Crema de chocolate

Ingredientes

- 250 g de chocolate
- 250 g de dulce de leche de repostería
- 50 cc de licor a gusto

Disolver el chocolate a baño de María y retirar. Luego, incorporar el dulce de leche y batir. Añadir el licor y continuar batiendo.

Merengue italiano

Ingredientes

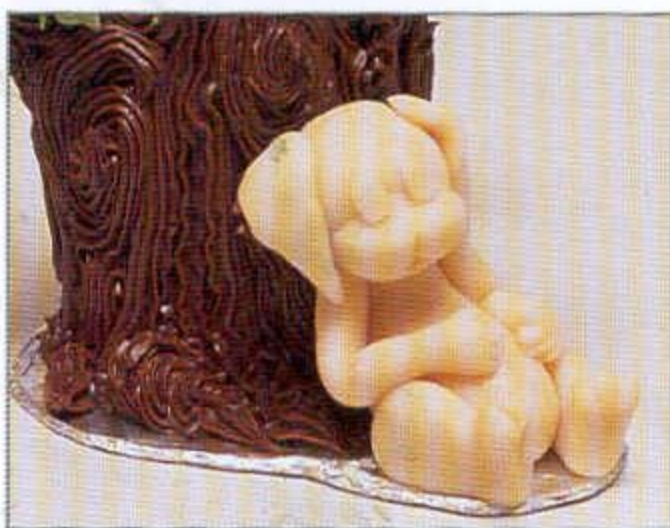
- 450 g de azúcar molida
- 6 claras
- Agua, cantidad necesaria

Preparar un almíbar con el azúcar y el agua hasta lograr punto bolita blanda (120°C).

Aparte, batir las claras a nieve hasta que estén bien firmes. Verter el almíbar –de a chorritos– sin dejar de batir. Seguir trabajando hasta que el merengue esté liviano y esponjoso.



5
Insertar un palillo en el cuerpo. Modelar la cabeza con una bolita. Insertarla en el palillo y pegarla con glacé. Dejar secar y retirar el palillo. Modelar las patas con un rollito, doblándolo para formar los pies.



6
Modelar los brazos, doblarlos y pegarlos al cuerpo. En el sector de los ojos, pegar dos óvalos para formar los párpados. Las orejas son dos conitos de pasta, aplanados.



7
Hacer la nariz con una bolita de mazapán oscuro. Decorar el pelo y los dientes con glacé blanco en cartucho. Con colorante comestible rosa, matizar las patas, la cara y las orejas.





Romántico corazón



Para realizar este modelo, preparar previamente

Bouquet de rosas

Para hacer el centro de la rosa, realizar un conito de pasta de goma teñida de ese color e insertarlo en un alambre forrado doblado en la punta, humedeciendo con goma arábica o con clara de huevo.

Para hacer los pétalos, estirar la pasta, cortar círculos y pasarles un bolillo para afinar sus bordes. Pegar el primer pétalo con goma arábica o clara, envolviendo el centro. Luego, pegar el resto de los pétalos alrededor, intercalándolos, hasta lograr la rosa del tamaño deseado.

Estirar pasta de goma verde y, con cortante de sépalo, cortar el cáliz. Pasarlo por el alambre de floristería y pegarlo en la parte inferior de la flor. Hacer aproximadamente 20 rosas. Dejar secar.

Estirar pasta verde y cortar las hojas con cortante de hoja. Presionarlas sobre un marcador de nervaduras y pegarlas con goma arábica a un alambre de floristería.

Por último, formar un bouquet intercalando rosas y hojas, sujetándolas al alambre con cinta de floristería.

Decoración

Preparar una torta en un molde con forma de corazón. Rellenarla y pegarla sobre un cartón.

Preparar fondant extendido teñido de blanco y de rosa. Cortar los dos ti-

pos de fondant en cubos pequeños, mezclarlos entre sí y estirar con palote para formar un "marmolado". Dejar secar lo suficiente, para luego volver a estirar y lograr que la pasta se "cuarte". Forrar la torta.

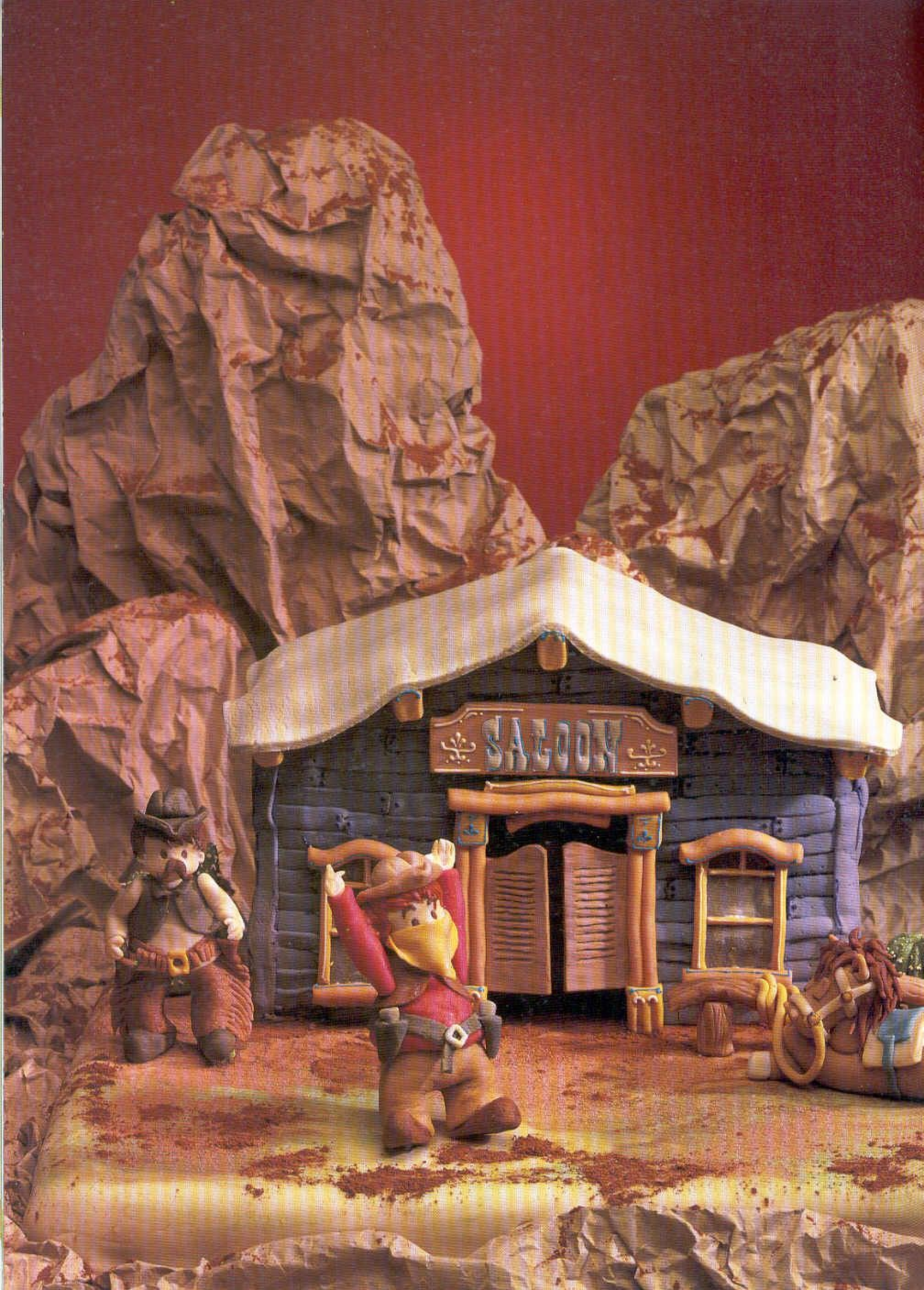
Aparte, preparar una bandeja con la misma forma, forrarla con fondant extendido blanco y decorar su contorno con una cinta al tono. Pegar encima la torta con dulce de leche.

Para decorar la unión de la torta con la bandeja, mezclar los dos tipos de fondant y modelar un rollo largo que abarque todo el contorno de la torta. Pegarlo humedeciendo con clara o agua y luego pinzar todo el rollo.

Pegar el bouquet de rosas sobre la torta con un poco de glacé.




ROSAS: para hacer el centro, modelar un conito de pasta sobre un alambre forrado, pegándolo con goma arábica. Para los pétalos, cortar círculos y pasarles un bolillo en sus bordes. Pegar el primer pétalo rodeando el centro y luego pegar los restantes, alrededor, hasta lograr la rosa del tamaño deseado. Cortar el cáliz en pasta verde. Pasarlo por el alambre y pegarlo en la parte inferior de la flor. Dejar secar.



¡Arriba las manos!

Una típica escena del Lejano Oeste con muñecos de mazapán y un salón de budines torneados. El decorado perfecto son las montañas de papel madera, ¡facilísimas de hacer!

 Para realizar este modelo, preparar previamente

Sheriff y bandido

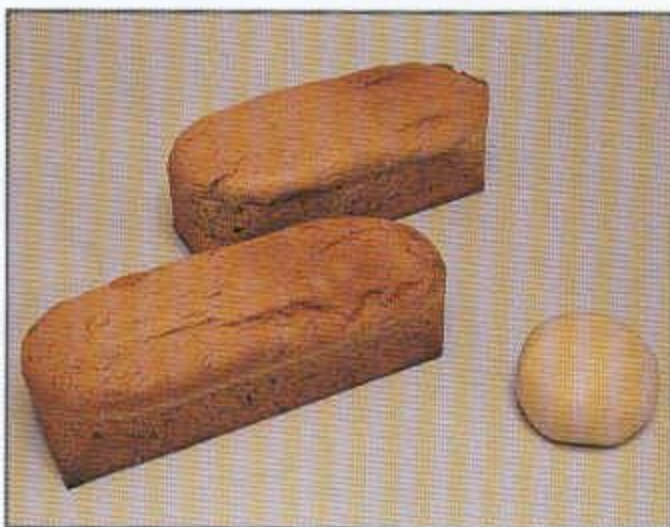
Sheriff (ver Suplemento Moldes): modelar un rollito de mazapán marrón para hacer los pantalones. Doblarlo en dos, pellizcar los costados para imitar los flecos y marcarlos con esteca. Pegar sobre dos zapatitos de mazapán marrón o negro y pinchar a una base de telgopor de modo que el palillo atravesase una de las piernas. Pinchar un cono para el torso. Imitar el cinturón con una tira de mazapán y las cartucheras con dos conitos ahuecados. Hacer el chaleco con un recorte de mazapán gris y pegarlo con clara.



¡ARRIBA LAS MANOS!

1

Para hacer el saloon, cocinar dos budines ingleses y preparar una bola de mazapán natural.



2

Pegarlos entre sí con dulce de leche. Con un cuchillo, cortar los extremos de la parte superior y formar un triángulo con la bola de mazapán para darle forma al tejado.



3

Recortar el budín para darle profundidad a la puerta. Esmaltar con crema de vegetalina azul.



4

Imitar los listones de madera con la crema en manga con la parte lisa de una boquilla de mimbre. Hacer las vigas del tejado con cubos de mazapán amarillo y pegarlas sobre la crema aún fresca.



Modelar los brazos con dos rollitos, ahuecarlos para insertar las manitos y pegarlos al torso. Hacer el cuello con un rollito de mazapán y colocarlo alrededor del palillo. Modelar la cabeza con una bolita, realizar dos orificios para los ojos e insertarla en el palillo. Pegar dos bolitas de mazapán como orejas y abolillarlas. Pegar otra más chica como nariz. Decorar el pelo, el bigote y los ojos con glacé en cartucho. Hacer el sombrero con un círculo achatado de mazapán gris y una bolita marcada en el centro. Una vez seco el muñeco, retirar el palillo por debajo del telgopor.

Bandido: se realiza de la misma manera, pero se le pega en la cara un recorte triangular de mazapán amarillo como pañuelo.

Caballo y cactus

El cuerpo del caballo se hace a partir de un cono de mazapán marrón (ver Suplemento Moldes). Con una tijera, dividir en dos el lado más angosto para formar las patas. Marcar con una esteca dos bolitas de mazapán y pegarlas a modo de cascos. Realizar el cuello con mazapán y pegarlo con clara. Modelar la cabeza. Ahuecar en la zona de las orejas, insertar dos conitos y marcarlos con palillo. Marcar el hocico con una esteca. Realizar los párpados con mazapán. Pegar dos bolitas chicas como fosas nasales y ahuecarlas.

Estirar mazapán natural y azul para cortar las piezas de la montura. Hacer la crin, la cola y las riendas con rollitos de mazapán. El poste donde está amarrado el caballo se hace con un rollito de mazapán marcado con esteca y tonalizado con colorante marrón diluido con agua.

Los cactus se modelan con mazapán verde pegados a un cono central. Los que tienen gajos se marcan con una esteca o cuchillo. Las púas se decoran con glacé en cartucho.

Saloon

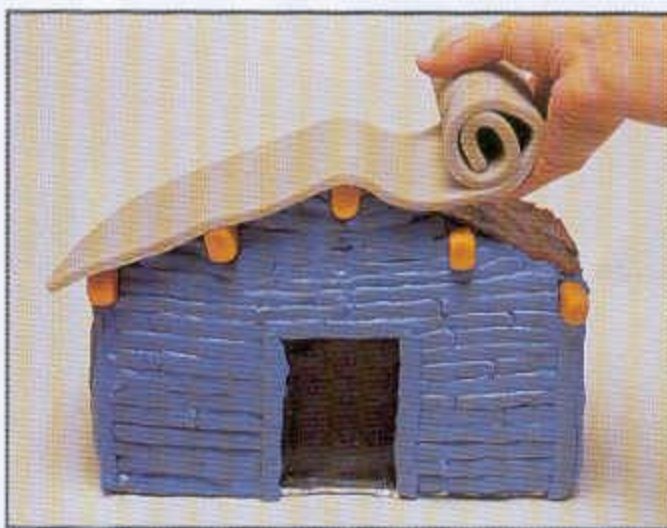
Hornear dos budines ingleses, pegarlos entre sí con dulce de leche de repostería y luego pegarlos a una base de cartón forrada con papel aluminio. Cortar los extremos superiores con un cuchillo para darle la inclinación al tejado. Hacer un triángulo de mazapán que tenga el mismo ancho del budín y pegarlo en la parte superior para terminar de darle forma al tejado.

Para darle profundidad a la puerta, calarla con cuchillo. Esmatular con crema de vegetalina teñida de azul y simular los listones con la misma crema en manga con la parte de atrás (la parte lisa) de una boquilla de mimbre. Hacer las vigas con cubos de mazapán amarillo. Para cubrir el tejado, estirar mazapán gris a 5 mm de espesor, cortar un rectángulo y pegarlo con dulce de leche. Estirar mazapán anaranjado y cortar las puertas. Marcarlas con esteca y pegarlas con glacé dándoles movimiento. Para que la unión quede prolija, pegar pilares de mazapán. Hacer las ventanas con un recorte de mazapán gris y rollos de mazapán amarillo. Pegarlas sobre la crema junto con el cartel (ver Suplemento Moldes).

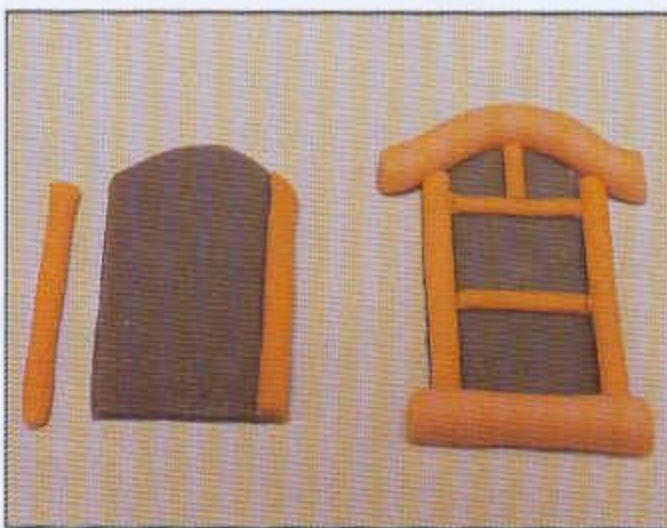
Decoración

Preparar una torta rectangular de 30 cm por 45 cm, rellenarla, forrarla con mazapán natural y pegarla sobre un cartón forrado con papel aluminio. Tonalizar la superficie con colorantes marrón y verde diluidos con agua. Ubicarla sobre una bandeja de 40 cm por 55 cm forrada con papel madera arrugado en los bordes. Mezclar cacao en polvo con azúcar y desparramarlo sobre la torta para imitar la tierra; en algunas sectores espolvorear cacao en polvo puro.

Ubicar el saloon, los muñecos, el caballo y los cactus y pinchar las velitas. Para preparar el paisaje montañoso, ver Suplemento Moldes. 🌵



5
Estirar mazapán gris a 5 mm de espesor. Cortar una pieza rectangular que cubra ampliamente el tejado. Pegarla con dulce de leche de repostería.



6
Realizar el fondo de las ventanas con recortes de mazapán gris. Terminarlas con rollos de mazapán amarillo pegados con clara.




7
Pegar las ventanas y las puertas sobre la crema. Disimular las uniones con pilares modelados con rollos y cuadrados de mazapán amarillo.



Blanca y floral



Este es un modelo clásico para un casamiento, donde resalta el blanco de las tortas y el violeta de las flores.

 Para realizar este modelo, preparar previamente

Flores “viuda del jardín”: para hacer el centro, modelar una bolita de pasta de goma teñida de verde. Envolverla con un cuadrado de tul y presionar, de modo que la pasta se marque contra el tul formando rollitos. Cortar el excedente de tul, insertar un alambre con un ganchito en el extremo y forrar el tallo con cinta engomada verde.

Cortar un círculo chico de pasta de goma blanca, afinar sus bordes con un palillo e insertarlo en el alambre pegándolo con goma arábica. Cortar el cáliz en pasta de goma verde con un cortante de esa forma.

Para hacer los pétalos, cortar cinco piezas de pasta de goma rosada con cortante de nomeolvides. Hacer pequeños cortes en los bordes con un cortante y rizarlos con un palillo. Doblar cada pieza, primero al medio encimando dos pétalos sobre tres. Luego, volver a doblar los dos pétalos de los extremos sobre el central. Por último, doblar al medio. Armar las flores pegando cinco pétalos sobre cada cáliz con goma arábica, atravesar los centros y dejarlas secar boca abajo.

Decoración

Preparar dos tortas redondas de 20 cm y 40 cm de diámetro, respectivamente. Rellenarlas, forrarlas con fondant extendido blanco y pegarlas sobre cartones forrados con papel aluminio.

Aparte, preparar dos bandejas de 24 cm y 50 cm de diámetro, forrarlas con



Guardas laterales



1

Decorar la guarda inferior con glacé en manga con boquilla de volados, haciendo un movimiento de zigzag. Sobre ésta, realizar una segunda guarda usando la misma boquilla, pero marcando un trazo liso.



2

Sobre la anterior, decorar la tercera guarda con manga y boquilla rizada, haciendo un movimiento de zigzag.



BLANCA Y FLORAL



3

Sobre la última guarda, decorar hojitas con glacé verde en manga o cartucho. Sobre éstas, pegar pequeñas flores realizadas en pasta de goma violeta y blanca.



4

Continuar pegando las flores pequeñas hasta lograr pequeños bouquets sobre las guardas.

el mismo fondant y terminarlás con cintas al tono. Trasladar las tortas a las bandejas y decorar las uniones con guardas de glacé blanco en manga con boquilla rizada. Colocar el separador en el piso inferior.

Para decorar los laterales de cada torta, marcar primero -con un palillo- la guía de ondas según el Suplemento Moldes.

Torta grande: las ondas marcadas se decoran con tres guardas. La inferior se realiza con glacé en manga con boquilla de volados, haciendo un movimiento de zigzag. La segunda con la misma boquilla, marcando un trazo liso. La tercera se realiza con manga y boquilla rizada, haciendo un movimiento de zigzag, sólo para hacer un relleno sobre el que se pegarán las flores pequeñas.

Torta chica: hacer dos guardas con glacé en manga sobre las ondas marcadas, una con boquilla lisa y otra con boquilla rizada. Realizar pequeños bordados con glacé en cartucho.

Flores pequeñas: estas flores se cortan en pasta de goma violeta y blanca con cortante de nomeolvides o se pueden modelar a mano haciendo florcitas de 5 pétalos.

Sobre la última guarda de cada torta, decorar hojitas con glacé verde en cartucho o manga y pegar sobre éstas las flores pequeñas hasta lograr un bouquet. Hacer moñitos de cinta bebé lila y pegarlos en las uniones.

Armado

Decorar la superficie de la torta inferior con un gran círculo hecho con glacé en manga con boquilla rizada. El espacio que queda entre éste y las ondas se rellena con un bordado de glacé en cartucho.

Ubicar el piso superior sobre el separador. Insertar el bouquet de flores "viuda del jardín".





FELIZ CUMPLE !!

Sus Amas
Pta.

Cura de
prontito

Te Queremos!!
Juan y
Maria





En reposo

*Una torta ideal para
hacerle pasar un
momento divertido a ese
amigo tan querido. Se
realiza fácilmente con un
pionono untado con
merengue italiano. Los
dedos se modelan en
mazapán y pueden
realizarse inscripciones
con glacé en cartucho.*



EN REPOSO

1

Preparar un pionono y cortarlo en dos partes desiguales. La parte más larga formará la pierna; la más corta, el pie.



2

Pegar el pionono largo sobre una base de cartón forrada con papel aluminio. Ubicar el pionono más corto en un extremo, en forma vertical, y untar todo con merengue italiano.



3

Modelar los dedos con mazapán, partiendo de un conito. Con una esteca, marcar uñas y pliegues. Pegar los dedos sobre el merengue, uno al lado del otro.



4

Para imitar las vendas, decorar con merengue en manga, utilizando el lado liso de una boquilla de mimbre. Formar una tira al lado de la otra hasta cubrir toda la pierna.



Preparar un pionono y cortarlo en dos partes desiguales. La parte más larga formará la pierna y la más corta, el pie. Pegar el pionono largo, con dulce de leche, sobre una base de cartón forrada con papel aluminio.

Ubicar el pionono más corto en un extremo, en forma vertical, y untar el conjunto con merengue italiano (ver receta en pág 87).

Aparte, modelar los dedos con mazapán color piel, partiendo de un conito. Con una esteca, marcar las uñas y los pliegues. Pegarlos directamente sobre el merengue.

Para imitar las vendas, decorar con merengue en manga, utilizando el lado liso de una boquilla grande de mimbre. Formar una tira al lado de la otra hasta cubrir toda la pierna.

Trasladar a una bandeja rectangular de 30 cm por 45 cm, forrada con papel crepé u otro papel a gusto.

En la parte inferior de la torta, decorar un borde con glacé en manga con boquilla rizada. Sobre el vendaje, realizar inscripciones ocurrentes con glacé en cartucho de diferentes colores.

Maizena® presenta
su nueva línea de
postres y tortas Betty Crocker®.



Para que usted
pueda preparar

todos los días algo especial, sin
mucho trabajo. Eso sí, cuando su
familia la felicite, no
los rete si lo hacen
con la boca llena.



sabor incompara-
ble de las cosas
hechas en casa.



**Después no se queje
si su familia no habla en la mesa.**